LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE N°54 - printemps 2018

WASABI

www.wasabi.fr



AUTOUR DU RIZ
Deux nouveaux concepts de restauration

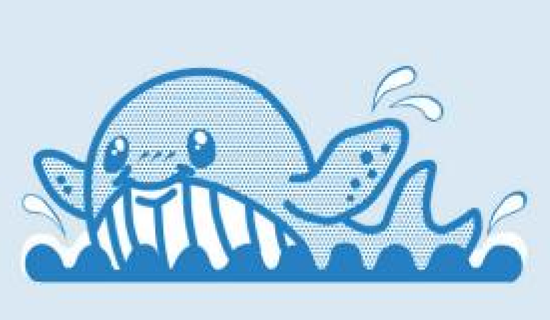
TENDANCE
Le bento à emporter

dossier

BIÈRE, VIN, THÉ COMMENT ACCOMPAGNER LA CUISINE JAPONAISE

RAMUNE ラムネ

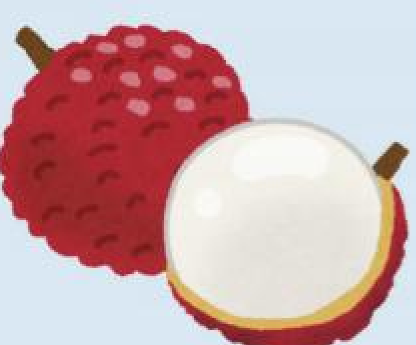
RAMUNE, L'AUTHENTIQUE LIMONADE JAPONAISE





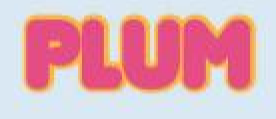








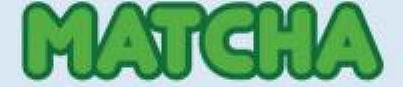














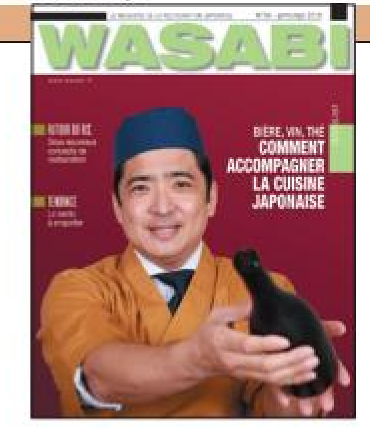




Découvrez toutes nos boissons japonaises
pour accompagner vos créations originales



EDITO PAR PATRICK **DUVAL**



Boire japonais

La cave, pour un restaurant de cuisine française, est un élément très important et représente une partie non négligeable du chiffre d'affaires. D'autant plus qu'elle ne nécessite aucun travail.
Qu'en est-il pour la cuisine japonaise ?
Certes, le saké* est une option intéressante car il renforce le côté dépaysant de l'expérience culinaire mais il reste encore cher à l'achat et relativement méconnu du grand public qui le confond presque toujours avec le tord-boyau parfumé à la rose servi en fin de repas…
Du reste, même au Japon, le saké n'est pas, loin s'en faut, la première boisson choisie pour accompagner un repas. Notre reporter Camille Oger qui a mené une enquête sur place, a découvert que la bière est, de très loin, la boisson alcoolisée la plus consommée à table sur l'archipel même si, depuis quelques années, le vin fait une percée remarquable.
En France, les bières japonaises jouissent d'une excellente image bien que peu de consommateurs sachent les différencier. Derrière Asahi, Kirin et Sapporo, les leaders, d'autres marques moins connues comme Coedo ou Iki séduisent pourtant les amateurs de mousse les plus avertis…
Il faut bien constater, cependant, que la clientèle française a encore du mal à se passer de vin à table et demande souvent aux restaurateurs de se débrouiller pour dénicher des vins compatibles avec le goût nippon. C'est ainsi que des restaurants de sushi comme Izumi (Paris 8e) proposent une sélection de vins -blancs ou rouges- parfaitement adaptés au poisson cru et que certaines *izakaya* comme Beige ou Sagan possèdent une cave de grands crus digne d'un trois étoiles Michelin… Pour vous aider dans vos choix, nous avons demandé à six experts leurs conseils en matière de vin selon les spécialités proposées.
Il ne faut pas oublier, enfin, que le thé est sans doute la boisson qui s'accorde le mieux avec la délicatesse des goûts japonais à condition, bien sûr, de bien le choisir ! Chihiro Masui, auteur du livre « Thés japonais », nous rappelle ici quelques règles de base…

***Nous avons consacré plusieurs dossiers au saké consultables sur notre site www.wasabi.fr.**

- COUVERTURE : ADOBE
- RÉDACTION : TINKA **KEMPTNER,** GUILLAUME **LOIRET,** PATRICK **MANASSON,** CHIHIRO **MASUI,** CAMILLE **OGER,** BRIGITTE **PERRIN,** RYOKO **SEKIGUCHI,** JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET : **www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE



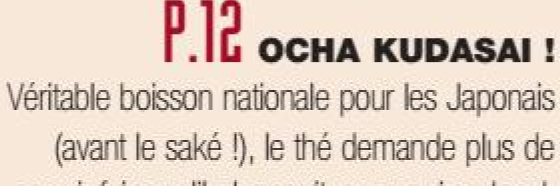




Hors du saké, point de salut prétendent les puristes... Pourtant, le goût nippon s'accomode de presque toutes les boissons à commencer par la bière et le thé mais aussi, depuis peu, le vin. Enquête en France et au Japon.



Quel vin boire avec les sushi, les tempura, les brochettes ? Six experts répondent et vous aident à constituer votre carte...



Véritable boisson nationale pour les Japonais (avant le saké !), le thé demande plus de savoir-faire qu'il n'y parait au premier abord. Chihiro Masui vous dit tout sur ce breuvage millénaire.





La bière peut accompagner tous les plats nippons. Mais savez-vous différencier les bières japonaises ?

Variations autour du riz

Le Onigiri, une boulette de riz fourrée et enveloppée d'algue.

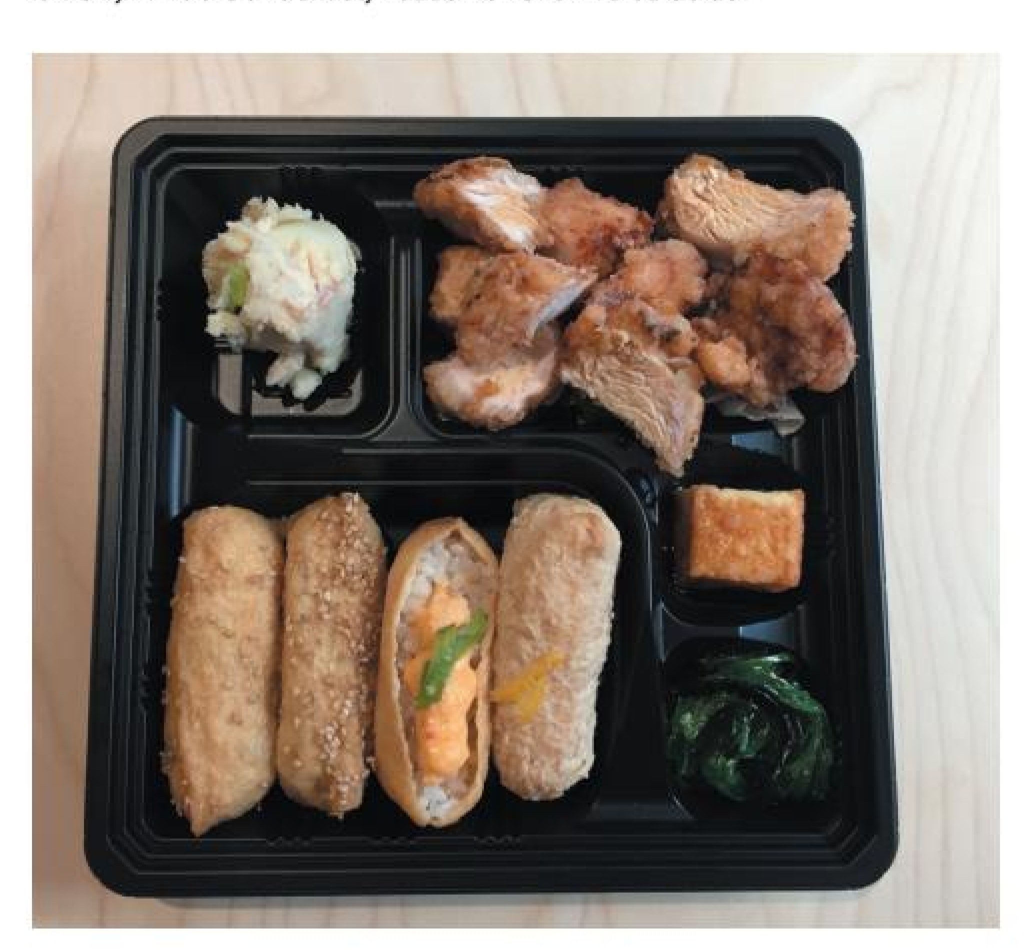


EST-CE LA NOUVELLE TENDANCE DE LA RESTAURATION JAPONAISE ? APRÈS LA VAGUE DES NOUILLES (RAMEN OU UDON) C'EST AU TOUR DU RIZ D'ÊTRE DÉCLINÉ FAÇON STREET FOOD. DEUX ENSEIGNES PROPOSENT D'AUTHENTIQUES RECETTES NIPPONES À PETIT PRIX.

Oinari : le sushi du **renard**

Yukinobu Iwasa est arrivé en France il y a 3 mois avec une idée en tête : faire connaître aux Parisiens le *inarizushi* ou sushi du renard, autrement dit une boulette de riz enveloppée dans une feuille de tofu frit légèrement sucré. Le restaurant de poche qu'il a ouvert dans le 9e arrondissement de Paris propose donc essentiellement ce plat originaire de Kyoto, assaisonné de différentes manières (yuzu, purée de crabe...) et servi avec un plat du jour (comme le poulet frit ou le saumon grillé) qui joue un rôle presque accessoire. A midi, le bento accompagné d'une soupe et d'un dessert est facturé 16 euros. Attention, la capacité d'accueil du restaurant étant limitée à huit/dix places, la formule à emporter sera peut-être le seul choix possible...

Oinari, 47 rue Condorcet, 75009 Paris. 01 40 35 90 05.



Onigiri soit qui mal y pense !

Après une ouverture réussie à New-York, cette enseigne se lance à Paris, en plein quartier nippon, avec une boutique ouverte non stop de 10h à 21h (il n'y a pas d'heure pour une petite faim). Vous y trouverez, comme au Japon, des onigiri, ces fameuses boulettes de riz blanc ou complet enveloppées dans une algue nori et fourrées au saumon, aux œufs de cabillaud, à la prune salée ou encore avec une tempura de crevette. Cela se mange en deux ou trois bouchées sans trop alléger le porte-monnaie : entre 2,50 € et 3€ la boulette.

Omusubi Gonbei, 27 rue des Petits Champs 750001 Paris. 09-8417-6018

Le bon **bento**

Ils se sont installés rue Lebon, ils font des bentos... alors le nom était tout trouvé : le bon bento ! Et c'est vrai qu'ils sont bons leurs bentos, qu'on le choisisse petit, moyen ou grand, on est certain d'avoir un repas de qualité au goût 100% japonais. Chaque jour, l'ingrédient principal (3 sortes) est renouvelé tandis que les accompagnements (7 ou 8 choix) varient un peu moins. Le jour de notre passage, on avait le choix entre sashimi de saumon, poulet au citron ou thon mijoté. Ajoutez à cela un petit dessert comme le mochi ou le quatre-quarts au *macha* et vous n'aurez pas à sortir plus de 15 euros de votre poche... Ce type de restauration très populaire au Japon semble également trouver son public en France. Attention, il n'y a que deux ou trois places au comptoir alors privilégiez la formule à emporter. Les cartes de fidélité sont un atout supplémentaire pour fidéliser la clientèle.

Lebon bento, 11 rue Lebon, Paris 75017.



Ce que **boivent** les Japonais

Au Japon, les boissons préférées pour accompagner la nourriture sont le thé et la bière. Le saké, autrefois très populaire, est aujourd'hui rattrapé par le vin qui jouit d'une image plus jeune et élégante. En France, les bières japonaises ont la cote avec les sushi mais le vin, et pas seulement le blanc, a aussi ses afficionados… Ce nouveau dossier de Wasabi vous permettra, nous l'espérons, de mieux conseiller vos clients.

Texte et photos
Camille ***Oger***





La nourriture est omniprésente au Japon. Les Japonais ne pensent qu'à ça, ne parlent que de ça, et sont sans cesse en train de se remémorer ce qu'ils ont mangé ou d'imaginer leur prochain repas. Cette obsession plus qu'évidente ne saurait en éclipser une autre, au moins aussi importante et allant de paire, pour tout ce qui se boit. Contrairement à chez nous, l'eau est loin d'être une boisson normale à table, à quelques exceptions près ; ce serait même presque une excentricité. Elle peut, de fait, souvent être servie en bouteille et payante. Lorsqu'on mange dehors, du plus grand restaurant à la plus humble cantine, on s'attend à des boissons plus élaborées.

Le thé, boisson de base au restaurant

La base, dans tous les établissements japonais où l'on mange, c'est de servir du thé. Il s'agit généralement de thé vert, appelé *sencha*, et parfois de thé à oxydation incomplète, dit *oolong*, selon ce qui s'accorde le mieux avec les mets proposés ; le *sencha* est recommandé pour le poisson cru et les préparations aux saveurs délicates, alors que le *oolong* accompagnera mieux les viandes et plats mijotés plus rustiques. Le *oolong*, d'origine chinoise, reste cependant bien moins consommé que le *sencha* qui représente environ 80% de la production et de la consommation japonaises.

Les autres boissons sans alcool, comme les jus de fruits et les sodas, sont très rares dans les restaurants japonais ; ils sont l'apanage des *fast food* à l'américaine uniquement. La carte des *soft drinks* n'a souvent même pas lieu d'être dans les restaurants lambda car il n'y a qu'une seule option. Le thé est tellement incontournable qu'il est souvent gratuit et en libre service dans les restaurants populaires. Il est généralement servi froid en été, chaud en hiver, jamais aromatisé ou sucré. On le boit en attendant son assiette – ou son bol – et on s'en sert à volonté durant tout le repas. Il ne s'agit alors bien entendu pas de grands crus mais de thé de grande consommation.



L'alcool, plaisir de la table

Pour goûter aux meilleurs thés du Japon, à moins de fréquenter des restaurants extraordinaires où déguster un *cha-kaiseki,* on devra plutôt aller dans des établissements spécialisés – des salons de thé traditionnels - qui, pour leur part, proposent surtout des mets sucrés pour accompagner leurs boissons. Selon la réputation du lieu et sa carte, les prix peuvent s'envoler. Ces produits d'exception ne représentent toutefois qu'une infime partie de la consommation globale de thé au Japon.

Si le thé est la boisson de prédilection à table pour les hommes qui souhaitent rester sobres, les enfants et une grande partie des femmes, l'alcool est tout aussi important. C'est même une institution au Japon. Il suffit de voir le nombre de marques de *shōchū, nihonshu,* bière et autres pour comprendre l'étendue du marché ; en regardant ensuite toutes les occasions de boire – plus ou moins obligatoires – du peuple japonais, on comprend la place sociale cruciale qu'occupe l'alcool. Et à table, il est rarement absent. En fait, il arrive même souvent que ce soit la nourriture qui l'accompagne et non l'inverse.

42 litres de bière par habitant chaque année

Quand les Japonais disent qu'ils sortent boire un verre, il est entendu qu'ils mangeront. Quasiment tous les établissements servant des boissons alcoolisées au Japon sont en effet des lieux où l'on cuisine, et où l'on cuisine parfois très bien. Dans les *izakaya*, on peut passer une soirée entière à siroter des bières, du *shōchū* ou du *nihonshu* en savourant des plats à partager ; même les plus petits snack bars sans pré-



tention servent toujours quelque chose à grignoter avec les boissons, comme des brochettes, des fritures et autres en-cas salés à manger sur le pouce.

La boisson de prédilection dans tous ces établissements et dans les restaurants populaires en général, y compris les *sushi-ya* qui n'appartiennent pas au très haut de gamme, c'est la bière, qui est de loin la boisson alcoolisée la plus consommée par les Japonais (environ 66% de parts de marché). Le Japon est le septième plus grand marché de la bière dans le monde ; on estime que sa consommation par habitant dépasse les 42 litres par an. Il s'agit presque toujours de marques locales, comme Kirin, Asahi, Sapporo, et non d'importation, les bières étrangères étant vendues à prix d'or... Cependant, même la bière japonaise est assez chère car elle est lourdement taxée. Le prix moyen pour un verre est de 500 yens (un peu moins de 5 euros, dans un pays où l'on peut manger pour moins cher), un tarif sur lequel une immense majorité de bars et restaurants du pays sont alignés.

En hiver, le réconfort du shochu

Si la bière est la star incontestée de l'été, savourée en terrasse lorsqu'il fait chaud, en hiver, elle perd un peu de terrain au profit d'autres alcools plus typiquement japonais. Quand il neige dehors, on vient se réfugier dans les bars et restaurants pour savourer un bon *shōchū*. Avec ses 25% d'alcool, parfois plus, le *shōchū* ou « liqueur distillée », réchauffe les cœurs et les corps. Dans les régions froides du Japon, c'est la boisson préférée pour accompagner le sushi – et, à vrai dire, tout ce qui se mange - juste derrière la bière. Il représente, à l'échelle nationale, environ 10% de la consommation d'alcool.

Le whisky, popularisé au Japon vers la fin du 19e siècle, a aussi ses adeptes parmi les clients des bars et autres clubs privés. On le boit généralement coupé d'eau (*mizuwari*) en picorant des *otsumami*, petits plats salés genre tapas.

Le *nihonshu* ou vin de riz (que nous appelons saké en France) est, quant à lui, beaucoup moins

La montée des **bars à vin**

En une dizaine d'années à peine, un type d'établissement totalement nouveau au Japon s'est imposé comme la grande tendance gastronomique du moment : les bars à vin. Ces restaurants démocratiques s'inscrivent dans la veine de la bistronomie parisienne d'un point de vue culinaire : on y sert une cuisine de saison abordable et photogénique, préparée avec des ingrédients locaux, et présentée « à la française », c'est-à-dire dans des assiettes, avec couteau et fourchette, sur des tables couvertes de nappes, avec un fond sonore évoquant la France. La plupart des chefs qui explorent ce registre ont séjourné en France pour y découvrir la cuisine contemporaine et se familiariser avec les vins – qu'ils soient classiques, bios, ou naturels.

En comparaison avec les restaurants français que l'on trouvait autrefois – et que l'on trouve encore – au Japon, c'est une véritable révolution : les tarifs sont bien moins élevés, et le public visé n'est plus du tout le même. Les trentenaires, qui ont parfois du mal à trouver leur place dans la société japonaise, raffolent de ces nouveaux bars à vin. Les femmes aussi s'y sentent très à l'aise et y sortent entre copines pour boire et manger dans un certain raffinement, mais sans en faire trop. Cela leur permet de se familiariser avec le vin qui devient une boisson démocratique. De plus, la transition alimentaire du pays, où l'on consomme de plus en plus de viande et de produits laitiers, donne une place de choix au vin qui trouve naturellement sa place parmi ces nouvelles saveurs.



populaire qu'il ne l'était il y encore 30 ou 40 ans : il ne représente plus que 7% de la consommation d'alcool au Japon, et ce chiffre continue à baisser chaque année, entraînant la disparition progressive de dizaines de brasseries.
A l'inverse, le vin est LA boisson qui gagne du terrain en ce moment dans l'Archipel. Toujours friands de nouveauté et très attirés par la culture gastronomique française, les Japonais sont fans du concept, assez récent pour eux, de bar à vin.

Une nouvelle culture du vin

Alors que les restaurants français au Japon étaient autrefois des établissements chics, chers et snobs, les bars à vin sont bien plus démocratiques. Ils contribuent à la diffusion d'une certaine culture du vin, qui est en train de devenir une boisson assez populaire au Japon. Il représente environ 4% de la consommation nationale d'alcool, soit plus de la moitié du nihonshu, et est en très nette hausse chaque année. Le vin est subitement en progression après avoir longtemps été un produit d'exception. En démocratisant la cuisine française (mais aussi italienne et espagnole) et leurs ingrédients comme la viande, les fromages ou le pain, le Japon s'est tout naturellement tourné vers le vin pour les accompagner confirmant que, tout comme en France, boire et manger sont indissociables…

Des **crus** pour du cuit (et du cru)

Marier l'assiette japonaise avec du vin français ? C'est possible à condition de respecter certaines règles. Wasabi a demandé leur avis à six experts.

Par Tinka ***Kemptner***

Avec des sushis

Un cahors charpenté avec un plateau de sushi tout en raffinement ? Sacrilège ! Les virils tanins du vin mettraient k.o. les subtils arômes des poissons et fruits de mer. A la clé : un goût métallique fort désagréable. Non, quand il s'agit de sublimer leurs sushis, les Japonais font confiance au chablis, vif et minéral à souhait. « Et ils ont raison, confirme Pierre Guigui, auteur d'*Une autre histoire du vin* (éd. Apogée) : avec du poisson cru et du riz, il faut un vin qui fasse saliver plutôt que d'assécher la bouche » . Mais le chablis n'est pas l'unique option. David Biraud, chef sommelier du Mandarin Oriental à Paris, pencherait plutôt pour un montlouis-sur-loire demi-sec, nerveux et minéral, avec une touche moelleuse. « Sec et tendre à la fois, il apporte de la consistance et du volume en bouche sans faire de l'ombre aux sushis », explique-t-il.

Quid du champagne ? « Toujours une valeur sûre en matière de sushis, mais de préférence un blanc-de-blancs avec une acidité maîtrisée, tout en finesse », suggère Keiko Sumino Leblanc, journaliste vins et spiritueux. D'après l'experte, dans les *sushiya* haut de gamme, les poissons tendent à être plus gras, à commencer par le thon rouge. Et qui dit gras, dit besoin de se rafraîchir le palais. C'est là que les bulles vivifiantes tombent à pic !

Quant au vin rouge : terrain miné, à tous les coups ? Au contraire, à condition d'éviter les vins à la structure tanique trop puissante. Le Bar à sushi Izumi à Paris prouve que les vins rouges peuvent même être un excellent choix. « J'ai voulu prendre le contre-pied de la plupart des *sushiya* », explique son propriétaire Patrick Duval. A sa carte : une demi-douzaine de vins rouges qui fonctionnent à merveille avec les sushis, dont un saint-nicolas de bourgueil de Gerald Vallée et un saint-joseph de Bernard Gripa. La plupart de ses vins proviennent de la moitié nord de la France et partagent un très faible taux de tanins ainsi qu'une belle minéralité. Objectif : laisser aux poissons la place de s'exprimer !

Sushis et vin rouge, l'union peut donc être consommée. A une exception près : quand le riz de sushi est sucré. Dans ce cas-là, un vin blanc vif sera toujours la meilleure option. C'est du moins l'opinion de Pierre Vila Palleja, membre du comité de dégustation de la Revue du vin de France et propriétaire du restaurant Le Petit sommelier à Paris !

Avec de l'anguille grillée

Rencontre au sommet entre le gras et le sucré, l'anguille grillée ne se prête pas à tous les mariages. « Puissant en goût, c'est un mets opulent et fin à la fois. Pour ne pas se faire

Mais **aussi**…

- **Avec des yakitori :** un corbières costaud mais frais ou un beaujolais léger.
- **Avec des okonomiyaki :** un rosé (un côteaux-varois fruité et sec par exemple).
- **Avec des ramen :** un cahors tannique.
- **Avec de l'aubergine grillée au miso :** un rouge vif (bourgogne ou bordeaux).



écraser, le vin doit être à son image », avertit Pierre Vila Palleja. Que choisir, dès lors ? « Un grand cru avec un peu de sucre résiduel, tel un pinot gris ou un riesling. Leur acidité bien maîtrisée amplifie le côté épicé de l'anguille grillée, tandis que le sucre apporte du volume et de la densité. Mais surtout pas de vin boisé qui alourdirait l'union ! » D'autres options ? « Un mâcon blanc sec, pour ne pas casser l'*umami* de l'anguille mais au contraire accentuer sa longueur en bouche, ou un condrieu blanc, rond, souple et un peu gras, pour accentuer le côté sucré-salé de la sauce », lance sans hésitation Jérôme Bracco, propriétaire du Kura à Paris. La journaliste Keiko Sumino Leblanc déboucherait plus volontiers un châteauneuf-du-pape épicé, au profil complexe et profond, pour donner la réplique au poivre *sancho* servi avec l'*unagi*. Enfin, le sommelier David Biraud imagine un généreux cru méditerranéen à base de grenache ou de syrah, pour la sensation de sucrosité en bouche.

Avec des tempura

Aériens mais légèrement gras, les *tempura* ne souffrent pas l'à-peu-près en matière de vin. A éviter à tout prix : les vins aux notes boisées, toastées, beurrées, noisette. A la place : de la fraîcheur, et surtout des bulles, un peu, beaucoup, passionnément ! « Grâce à l'effervescence du vin, on réinjecte de l'air dans la pâte à *tempura*, on lui redonne son côté aérien », assure Pierre Vila Palleja. Concrètement, que choisit-on ? « Un vouvray aux bulles très fines. L'équilibre entre les textures est assuré, et l'iodé des *tempura* de poisson vient taquiner en prime la minéralité du vin. » Et si on voulait casser la tirelire ? « Un champagne grand cru blanc-de-noirs, aux notes profondes », tranche Keiko Sumino Leblanc. Côté rouges ? « Un givry frais, un peu acide et fruité, pour mettre en valeur le produit qui se trouve à l'intérieur de la *tempura* », selon Jérôme Bracco.

Avec des gyoza à la viande de porc

Croustillants à la limite de la caramélisation, moelleux à cœur, un peu gras, un peu sucrés, avec une touche d'acidité, les *gyoza* sont un concentré d'*umami*. Mais qui dit *umami*, dit défi. Car cette fameuse cinquième saveur chère aux Japonais peut accentuer l'amertume du vin qui l'accompagne. Nos experts ont relevé le challenge. David Biraud du Mandarin Oriental propose un rouge acidulé de Savoie à base de mondeuse, « pour ses notes poivrées », Pierre Vila Palleja, un vouvray demi-sec 2015, « un vin éclatant », selon lui. Pour Jérôme Bracco, un petit chablis avec un peu de rondeur, légèrement beurré, fera bon ménage avec l'acide de la sauce *ponzu* (qui accompagne souvent les *gyoza*).

Umami & bio

« Les bons vins bio se marient très bien avec les plats riches en *umami*. Ce sont des vins savoureux, lumineux, qui ont souvent une personnalité plus affirmée que les vins conventionnels, plus ternes. Et surtout, ils donnent merveilleusement la réplique au côté savoureux de l'*umami* ! »

*Pierre **Vila Palleja**, sommelier.*

Quel thé pour quel plat ?

Certes, le thé vert met parfaitement en valeur les saveurs subtiles de la cuisine japonaise mais méfiez-vous de sa fausse simplicité. Auteur du livre « Thés japonais » (Le Chêne) Chihiro Masui donne ici quelques conseils aux restaurateurs.

Par Chihiro ***Masui***

Je voudrais un thé.
- Bien sûr. Quel thé désirez-vous, Madame ?
- Qu'est-ce que vous avez ?
- Tout Madame ! Dites- moi ce qui vous ferait plaisir »

Cet échange, je l'ai eu récemment dans le salon de thé d'un grand palace parisien. Après avoir demandé en vain plusieurs thés chinois dont le garçon ne connaissait même pas le nom, je me suis rabattue sur un *sencha*, le seul thé « non anglais » en stock. Il était évidemment infect.

Aujourd'hui en France, même si les thés japonais sont de plus en plus répandus, ils restent mal compris, mal conservés et surtout mal servis.

Mal compris car les Français les prennent souvent pour des thés légers, proches de la tisane. Certes ils sont plus légers en goût que le thé anglais, par exemple, mais pas en théine et vous empêcheront de dormir si vous y êtes sensible.

Mal conservés car à moins d'en boire souvent et beaucoup, les thés japonais s'oxydent vite. C'est un peu comme le beurre : ils n'aiment pas l'air. Une fois le paquet ouvert, refermez-le immédiatement après usage ou encore mieux, mettez-le dans une boîte à thé et conservez-le à l'abri de la chaleur et de la lumière. En France, 9 fois sur 10, je tombe sur des thés qui ne sont pas foncièrement mauvais mais qui ont été conservés beaucoup trop longtemps. La durée de conservation varie selon le type de thé et les conditions de conservation : sentez-le. S'il ne dégage pas un parfum frais et vert – et fraichement torréfié pour le hojicha – jetez-le. Vous n'en tirerez plus rien, même pas pour la pâtisserie !

Mal servis enfin, car le plus souvent infusés avec une eau trop chaude ou/et dans une trop grande théière !

Contrairement à la Chine où il y a un nombre infini de thés de toutes les couleurs, au Japon, il n'y a que du thé vert : les feuilles de thé sont cueillies, cuites à la vapeur afin d'arrêter l'oxydation et la fermentation, puis séchées.

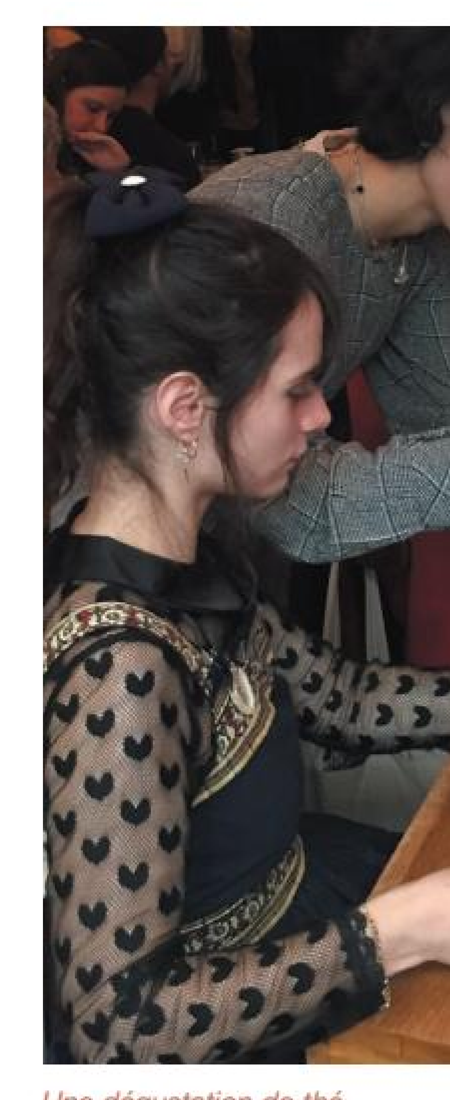
Le sencha : le thé le plus consommé au Japon

Au Japon, si vous allez à un rendez-vous dans une entreprise, chez des gens ou encore dans un restaurant traditionnel, on vous servira toujours du *sencha* qui représente 80% des thés servis sur l'archipel. C'est à la fois le thé le plus commun et le plus apprécié.

Il en existe pourtant une multitude de qualités (je n'inclus pas ici les thés en bouteilles ou cannettes, lyophilisés, en poudre, en sachets ou en bâtonnets, même si ceux-ci sont généralement du *sencha* aussi). La qualité la plus courante est celle que vous trouverez dans les supermarchés au Japon ou les épiceries japonaises à Paris. Souvent vendue en paquets opaques pour ne pas laisser passer la lumière, cette qualité de sencha donne un liquide très vert et assez frais et convient pour une consommation courante à condition de changer les feuilles de thé à chaque infusion (contrairement aux thés chinois qui permettent plusieurs infusions avec les mêmes feuilles).

Le thé est une question personnelle… Néanmoins, mieux vaut un thé médiocre bien conservé et bien infusé, par quelqu'un qui a « le sens du thé » plutôt qu'un thé onéreux mais mal conservé – paquet ouvert à tous vents, bocaux en verre dans un coin de la cuisine – et servi par un buveur de café invétéré.

S'il y a certaines règles à respecter comme la température, la quantité de feuilles versus la quantité d'eau, pour obtenir un bon thé, il faut aussi le « sentir » – son parfum, sa couleur, sa saveur – et découvrir LE thé qu'on appréciera personnellement.



Une dégustation de thé vert au restaurant Isse Izakaya en 2017.

En ce qui me concerne, le thé que je préfère est le *kona-cha*. Littéralement « thé en poudre » mais qui ne doit pas être confondu avec le *matcha* ou le *funmatsu-cha*. Le *matcha* est composé de jeunes pousses de thé abritées de la lumière pendant une vingtaine de jours avant la récolte, puis moulues en une poudre très fine, d'une consistance de farine de blé blanche. Le *funmatsu-cha* est du *sencha* – des feuilles adultes non abritées - réduit en poudre. Le *kona-cha* est un ramassis de parures et poussières de feuilles de thé qui tombent pendant la fabrication du *sencha*, comme ce que l'on trouve dans les sachets de thé « anglais ». Il présente un aspect irrégulier comme si on avait broyé les feuilles de thé dans un moulin à poivre. C'est un thé rustique qui est servi au Japon dans les *sushiya* car il ne nécessite pas d'infusion et donc pas de théière – on le prépare dans une passoire en bambou avec la tasse en-dessous. Il suffit ensuite de verser l'eau chaude par-dessus (c'est aussi pour cela que traditionnellement les tasses de thé dans les *sushiya* sont si grosses).



Le *kona-cha* supporte une température d'eau élevée, est rapide et simple à préparer, fort en saveurs et en parfums mais sans trop de tanins ni d'amertume. D'une belle couleur vert-pomme, il est tonique et désaltérant. Il réveille le matin mais se marie également avec la cuisine : le sushi, évidemment, mais aussi tous les poissons grillés, sautés, frits. Il convient à merveille aux desserts et à la pâtisserie française.

Le thé grillé : idéal pour « laver » le palais...

Le *hôjicha* est un thé vert grillé. Son liquide brun lui donne un faux air de thé « anglais » ou chinois mais son parfum est très différent car il s'agit de thé vert japonais cuit à la vapeur et séché comme tous les autres mais qui est ensuite torréfié. Par conséquent il est non oxydé et non fermenté.

Son amertume le rend parfois difficile à apprécier mais ce qui plaît chez lui c'est son doux parfum de torréfaction, de feu, qui n'empêche pas sa fraîcheur de s'exprimer. Infusé à 100°C, il doit être servi très chaud pour son côté désaltérant, en fin de repas pour « laver le palais ». Il se marie également à certaines pâtisseries françaises mais accompagne à la perfection les pâtisseries japonaises rustiques comme les *dorayaki*, les *daifuku* (que l'on appelle « *mochi* » en France). Attention toutefois : lorsqu'il est de mauvaise qualité, la torréfaction lui donne un côté un peu gras assez désagréable.

Le *genmaïcha* qui semble être le thé japonais le plus apprécié en France, est un thé peu onéreux que l'on boit exclusivement en famille au Japon. Rarement servi au restaurant, on lui ajoute presque toujours un peu de *matcha*, parce que, tout seul, il n'a pas beaucoup de caractère. La plupart du temps, il s'agit de thé vert bas de gamme auquel on ajoute du riz soufflé pour lui donner du goût et du parfum. Le *genmaïcha* est le moins « thé » des thés japonais et s'accorde difficilement avec la cuisine, mieux avec la pâtisserie surtout française. Je lui préfère de loin le *mugicha*, un thé d'orge, qu'on consomme souvent froid, au Japon, en été.

Quant au *matcha*… De grâce ne le servez pas comme une boisson ! C'est un breuvage épais et plutôt « bourratif ». il se mange plutôt qu' il ne se boit pas … C'est un thé très spécial qui ne convient pas en fin de repas et encore moins pendant. Très fort en théine, il peut être bu le matin au réveil comme un rituel mais il n'est vraiment bon qu'accompagné de pâtisserie japonaise traditionnelle si possible de Kyoto et faite par un bon artisan…

Enfin, le *gyokuro* est le plus onéreux des thés japonais. Même si le matcha est le thé de la cérémonie de thé, on peut la pratiquer aussi avec le *gyokuro*. J'en ai beaucoup bu dans mon enfance car ma grand-mère était professeur de thé mais je ne l'ai jamais aimé. Le liquide est d'une couleur très pâle, très légèrement épais et il a la consistance du lait plutôt que de l'eau. Il contient un taux élevé de glutamate ce qui le rend très chargé en *umami* de type glutamique, exactement comme un *dashi* de *kombu* seul. C'est pour cela que, enfant, je me plaignais de son goût d'Ajinomoto – qu'aujourd'hui j'ai appris à apprécier...

Il se marie très bien avec certaines pâtisseries japonaises très fines et délicates, sans aucune matière grasse. Mais les thés les plus rares comme le *matcha* et le *gyokuro* ont trop de caractère pour ne pas être les acteurs principaux sur la scène : ils n'ont d'ailleurs pas été conçus pour accompagner la nourriture mais pour servir de base à l'introspection, la méditation et bien sûr à la cérémonie du thé. ■

La bière



japonaise
met la pression

ASAHI, KIRIN ET SAPPORO FONT PARTIE DU TRIO DE TÊTE DES BIÈRES JAPONAISES LES PLUS CONSOMMÉES EN FRANCE. BLONDES, LÉGÈRES ET PEU ALCOOLISÉES, ELLES SE BOIVENT VOLONTIERS PENDANT LES REPAS. POUR LES FRANÇAIS, ELLES FONT DÉSORMAIS PARTIE DU VOYAGE CULINAIRE.

Par Brigitte ***Perrin***

Au Japon, les repas s'accompagnent fréquemment de bières. Elles ont même détrôné le saké comme alcool national. À partir des années 1870, de grandes marques aujourd'hui emblématiques sont lancées : Kirin à Yokohama, Sapporo à Hokkaido, et Asahi à Osaka. Jusqu'en 1987, ces lagers japonaises étaient plutôt douces, presque sucrées. Puis la Super Dry d'Asahi est née, légère, fraîche et neutre de goût. Face au succès national, les autres brasseries ont suivi. Chacune développant au fil des ans une large gamme. Aujourd'hui encore, les trois mastodontes contrôlent le marché. Leader grâce au lancement de sa fameuse Super Dry, Asahi occupe la première place (35% des ventes), suivie de Kirin (30%), et Sapporo (10%). Bien qu'élevée, la consommation de bière diminue progressivement depuis le début des années 2000, au profit notamment du vin ou du whisky. Les fabricants ont alors mené une campagne active de rachat de concurrents étrangers et se sont implantés à l'international.

En France, le trio japonais arrive dans le même ordre : la super Dry d'Asahi en tête, Ichiban de Kirin et moins fréquemment la Premium beer de Sapporo. Ces bières japonaises commercialisées en France, douces et peu amères, ont pour avantage de très bien s'accorder avec les plats japonais.

Asahi, "l'aube" en japonais, affiche un petit goût de Japon dû à la présence de riz dans la fabrication. Fabriquée en Italie à Padoue sous licence japonaise, elle est distribuée en bouteilles et en fûts. Bière non pasteurisée de fermentation basse, elle possède des taux de sucre et d'alcool particulièrement bas, tout à fait adaptés pour accompagner poisson, *ramen*, soupes et *teppanyaki*. Si aujourd'hui les canettes



Ancienne publicité pour la bière Kirin

sont largement réservées aux chaines de sushis, la sortie cette année d'une canette *made in Japan* risque de changer la donne. Pour la première fois en France, nous allons découvrir le "vrai goût du Japon" avec une bière brassée au pays du soleil levant.

La marque Kirin s'est quant à elle fait connaître avec sa bière Kirin Ichiban. Dès sa création en 1990, elle s'est imposée dans la catégorie des bières Super Premium. Plus puissante qu'Asahi, ses qualités en termes de goût et de texture résultent du processus de filtration (une seule filtration). Brassée en Allemagne, cette bière 100% malt d'orge est assez proche de la version japonaise, même si l'eau au Japon est plus douce. Le maître brasseur, formé au Japon, respecte scrupuleusement le savoir-faire de la maison mère. Vendue principalement en fûts, sa mousse est dense et ses bulles relativement grosses. Elle se marie particulièrement bien avec les produits de la mer, crevettes, huîtres, poisson grillé ou mariné et sushi, ainsi qu'avec les *udon*. La marque, elle, la recommande aussi avec les *tempura* et les fondues. En France, on la retrouve sur de nombreuses belles tables, chez l'étoilé Jin à Paris, dans les restaurants tendance Abri, You et Zen ou encore chez le spécialiste de l'*okonomiyaki* Happa Tei.

Côté prix, Asahi et Kirin sont les moins chères du marché. Un peu plus onéreuse que ses concurrentes, Sapporo se positionne plus haut de gamme. Brassée en Irlande, à fermentation basse, elle titre à 4,7 degrés et présente une robe dorée et une mousse blanche serrée assez tenace. Plus typée et légèrement fruitée, elle est très rafraîchissante.

Accord mets/bières : **cinq règles à respecter**

En apéro, on opte plutôt pour une bière de dégustation en l'accompagnant de petits pois au wasabi, de crackers de riz épicés ou d'*edamame*.

Pour les sushis, on se dirige vers une blonde assez neutre, pas trop sucrée et peu alcoolisée, comme Asahi ou Kirin, qui dominent le marché. Elles se marient parfaitement avec des poissons assez gras et contrebalancent le goût puissant de la sauce au soja, tout en conservant le goût complexe du sushi. Pour tous les autres plats japonais, mieux vaut suivre cinq règles de base pour ne pas faire d'erreur :

- Garder la même intensité gustative pour le plat et la bière. Les mets au goût léger demandent une bière légère, les plats au goût prononcé une bière plus puissante.
- Respecter la gradation des saveurs dans le service : les bières légères avant les bières puissantes
- Servir la même bière que celle utilisée dans la préparation des plats
- Prêter attention au type de cuisson du plat (grillé, poché, rôti…), qui influence le goût des aliments
- Tenir compte du goût de la sauce

Vers un peu de diversité

Présentes dans tous les restaurants japonais, ces trois stars ont largement marqué les esprits des consommateurs français. Pourtant certains



Les grandes marques nippones sont nées vers 1870.



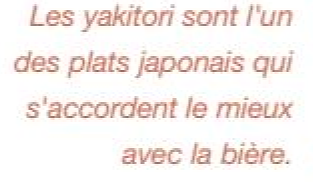
Fabriquée au Japon, la Coedo se décline sur cinq références.

désapprouvent l'homogénéisation du goût de ces « dry », quelque peu insipide. Ils peuvent désormais se tourner vers les nouvelles bières Premium, arrivées sur le marché récemment. Coedo, la seule fabriquée au Japon (à Kawagoe, proche de Tokyo), rentre dans la catégorie des *craft beers*. Transportées dans des containers réfrigérés à 5°C, on la retrouve dans les restaurants souvent haut de gamme ou les caves à bières, vendues en bouteilles 33 cl. Deux fois plus chère que Kirin et Asahi, elle fait le bonheur des amateurs de bières. Le brassage artisanal offre d'infinies variations dans l'arôme, l'amertume, la couleur et la richesse. Beniaka, Ruri, Kyara, Shikkoku et Shiro, les cinq références présentes en France affichent chacune une teinte et une typicité distinctes. Fermentation basse ou haute, blonde, ambrée, blanche ou noire, elles couvrent la diversité culinaire japonaise. La Beniaka à base de patates douces pour l'apéro, la ruri pour les sushis, et la petite dernière qui doit sortir cet été pour les curry.

Toujours dans le haut de gamme, Iki est une bière à fermentation haute brassée en Hollande et vendue en bouteille de 33 cl. Le process est similaire à d'autres bières traditionnelles, mais Iki intègre dès sa conception des feuilles de thé bio dans son élaboration. De la légère amertume en entrée en bouche dû au thé vert à la petite touche acidulée offerte par le yuzu en final, elle se démarque bien de ses concurrentes. Faiblement alcoolisée (4.5°), elle se déguste très fraiche (entre 4° et 6°C) et se fait surtout mousser l'été, accompagné d'un BBQ japonais ou d'un assortiment de sushis.

Last but not least, les deux références d'Hao beer, créées pour les repas japonais, sont l'œuvre d'un indépendant français qui a puisé son inspiration et son savoir-faire au Japon. De fermentation haute et brassées en France en micro-brasserie, les deux bières disponibles sont assez différentes. Hikari, légère et un peu amère, est pensée pour aller avec le poisson cru. Non filtrée et non pasteurisée, elle affiche toutefois une belle longueur en bouche. Sorachi, brassée avec un houblon japonais, est plus racée. Elle est issue d'une technique de houblonnage à cru qui renforce les arômes du houblon. Aromatique et forte en goût, c'est l'alliée des curry japonais et des *ramen*.

Ces dernières arrivées sur le marché français font le bonheur des amateurs de bières artisanales issues de micro-brasseries, très à la mode depuis quelques années.


Les yakitori sont l'un des plats japonais qui s'accordent le mieux avec la bière.



YAMADANISHIKI

最高峰の酒米、兵庫県産山田錦100%使用した特別純米酒です。滑らかな口当たりから山田錦らしいコクがしだいにふくらみ、後口は軽快に切れていきます。

Fabriqué avec le riz Yamadanishiki (le plus approprié pour le nihonshu), ce saké a d'abord un goût assez doux qui se corse en fin de bouche. La finale est remarquablement claire.

TYPE: Tokubetsu Junmai
ALC.: 14,5%
GRADE: +3
ACIDITE: 1,5
RIZ-POLISSAGE(掛米):
YAMADAHISHIKI 70%
VOL: 720ml

Brasserie:
Hakutsuru

Hyogo



HANA SHIROKI NEKO NO HANASHI

(Le conte du chat qui a le nez blanc)

フレッシュ感あふれる芳醇な生酒。
甘味・酸味のバランスが絶妙。
青りんごや梨の果実を思わせる香と味わい。

Filtré grossièrement, les levures présentes dans la bouteille donnent à ce saké des saveurs pétillantes. L'arôme riche en pomme verte lui apporte un goût frais vif et rafraichissant.

TYPE: Junmai Daiginjo
ALC.: 16,0%
GRADE: +3
ACIDITE: 1,6
RIZ-POLISSAGE(掛米):
MATSUYAMAMII 45%
VOL: 720 ML

Brasserie:
Chiyo no Kame

Ehime



Plus de 200 Sakés disponibles chez KIOKO

L'épicerie japonaise

Légumes bio de saison / légumes japonais / Arrivage chaque mois de nouveaux produits venant directement du Japon / Dégustation de nouveaux produits / -20% sur tout le magasin 4 fois par an.

KIOKO SERVICE COMMERCIAL /ENTREPOT :
88, rue de Seine 94400 Vitry sur Seine
tél: 01 45 21 46 99
lundi - vendredi : 8h - 16h
http://www.kioko.fr com@kioko.fr

KIOKO MAGASIN :
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris
tél: 01 42 61 33 66
mardi - samedi : 10h - 20h dimanche : 11h -19h
KIOKO __KIOKO__

venez déguster ces sakés



ISSÉ IZAKAYA
45 rue de Richelieu75001 Paris, France
01 42 96 26 60

10ANS HIZO JUNMAI JUKUSEI

古酒ならではの旨味と酸味を堪能できる、まろやかで深い味わい。
常温でじっくりとお楽しみください。

Longuement mûri en cave, ce saké equilibré avec une acidité et une saveur profondes. Déguster à température ambiante.

TYPE: Junmai
ALC.: 15%
GRADE: +5
ACIDITE: 1,2
POLISSAGE: 65%
VOL: 720ml

Brasserie:
Suishin Yamane

Hiroshima

SOUTENDEN KURANOHANA

宮城産酒蔵好適米「蔵の華」を100%使用した純米酒です。穏やかな香りとキレの良い味わいを特徴としています。

Fermentation à basse température. Saveur équilibrée et fine. Finition claire. Recommandé avec le poisson et les crustacés.



TYPE: Junmai
ALC.: 16%
GRADE: +1~0
ACIDITE: 1,6
RIZ-POLISSAGE(掛米):
KURANOHANA 60%
VOL: 720ml

Brasserie:
Otokoyama Honten

Miyagi

